



Mairie de Marseille

Direction Générale Adjointe La Ville Plus Juste,
Plus Sûre, Plus Proche
(DGAJSP)

Direction du Lien Social, de la Vie Associative
et de l'Engagement Citoyen
(DLSVAEC)
Service des Seniors (03193)

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

**Fourniture et livraison de denrées alimentaires pour
la confection des repas et goûters du Club seniors
Le Ginestet du Service des Seniors**

Numéro de la consultation : 23_2104

Procédure de passation : MAPA ouvert

Table des matières

ARTICLE 1. L'objet du marché.....	3
ARTICLE 2. Les postes du marché.....	5
ARTICLE 3. Les quantités estimatives.....	5
ARTICLE 4. La planification des menus : rôle de la commission des menus.....	5
ARTICLE 5. Les commandes.....	6
ARTICLE 6. Les livraisons.....	6
6.1. Conditions de livraison.....	6
6.2. Distribution des produits.....	7
6.3. Emballages.....	7
ARTICLE 7. Les produits.....	7
ARTICLE 8. Les différents types de menus.....	8
8.1. Le menu traditionnel.....	8
8.2. Le menu 100 % bio.....	9
8.3. Le menu festif.....	9
8.4. Le menu grande occasion.....	10
ARTICLE 9. Les objectifs qualitatifs.....	11
ARTICLE 10. Les repas témoins.....	11
ARTICLE 11. Les repas de secours.....	11
ARTICLE 12. La gestion des stocks.....	12
ARTICLE 13. La gestion des excédents.....	12
ARTICLE 14. La collecte et élimination des huiles alimentaires usagées.....	12
ARTICLE 15. La formation.....	12

ARTICLE 1. L'objet du marché

La présente consultation a pour objet : Fourniture et livraison de denrées alimentaires pour la confection des repas et goûters du Club seniors Le Ginestet du Service des Seniors.

Ce marché porte sur :

- la fourniture et la livraison par le titulaire du marché des denrées alimentaires brutes et des ingrédients nécessaires à la confection des repas pour le restaurant municipal seniors du Club seniors Le Ginestet, située 26 avenue de Valdonne 13013 Marseille. La fabrication des repas est réalisée par le personnel municipal du Club seniors Le Ginestet ;
- la fourniture et livraison d'un goûter emballé individuellement et d'une boisson fraîche ou chaude, prêt à servir.
- l'accompagnement du titulaire du marché à la conception des menus établis par le personnel municipal du Club seniors Le Ginestet, lors de sa participation à la commission des menus ;
- la gestion des stocks et excédents par le titulaire ;
- la sensibilisation en matière HACCP (« Analyse des dangers et maîtrise des points critiques »), dispensée par le titulaire, pour l'ensemble des agents municipaux en lien avec la prestation du marché ;
- le conditionnement et les denrées fournis par le titulaire, permettant la conservation d'un échantillon du repas témoins ;
- la livraison de repas de secours par le titulaire.

Réglementation applicable :

L'attributaire doit répondre aux exigences réglementaires françaises et européennes en vigueur. Tous les produits faisant l'objet de la présente consultation doivent être conformes aux spécifications, aux normes en vigueur et répondre aux prescriptions législatives et réglementaires, ainsi qu'aux dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne. En cas de modification de la réglementation portant sur un des produits du marché, le titulaire devra se mettre en conformité avec la nouvelle réglementation. Le titulaire doit mettre en œuvre les mesures sanitaires réglementaires à tous les stades de la fourniture des denrées.

Dans le cadre de ce marché, les approvisionnements alimentaires destinés au service de restauration du Club seniors Le Ginestet se doivent au minimum de satisfaire :

- La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation dite loi « EGAlim » et la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le

dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience » qui encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

- L'objectif de montée en gamme des approvisionnements fixé par la loi « EGAlim » est d'atteindre à compter du 1^{er} janvier 2022 un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis.

- Le Programme national pour l'alimentation (PNA) 2019-2023 qui a pour ambition, entre autres, d'encourager le développement des circuits courts et le rapprochement entre producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs et consommateurs.

En application de l'article 24 de la loi « EGALIM » et de l'article 257 de la loi « Climat et résilience », et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, sont considérés comme produits de qualité et durables pour le présent marché les catégories suivantes :

- Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ; Jusqu'au 31/12/2027 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
- Les produits issus du commerce équitable
- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique.

Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » sont expressément exclus des catégories de produits de qualité et durables exigés dans le cadre de la loi.

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R.

2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique. Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

ARTICLE 2. Les postes du marché

Les prestations sont découpées en cinq postes de la façon suivante :

- poste 1 : menu traditionnel.
- poste 2 : menu 100 % bio.
- poste 3 : menu festif.
- poste 4 : menu grande occasion.
- Poste 5 : Accompagnement à la conception des menus et à la gestion des stocks et excédents.

ARTICLE 3. Les quantités estimatives

Au Club seniors Le Ginestet, les repas sont servis 260 jours par an (du lundi au vendredi).

A titre d'information, la prestation concerne les quantités estimatives suivantes : 15290 repas pour 12 mois, répartis comme suit :

- environ 12 000 repas traditionnels ;
- environ 1300 repas 100 % bio ;
- environ 1540 repas festifs ;
- environ 450 repas grandes occasions.

ARTICLE 4. La planification des menus : rôle de la commission des menus

Les menus sont élaborés par une Commission des Menus composée de :

- La responsable du Club seniors Le Ginestet,
- Le cuisinier du Club seniors Le Ginestet,
- Le titulaire du marché.

Le titulaire du marché doit être présent, il accompagne le personnel municipal du Club seniors Le Ginestet dans l'élaboration des menus variés. Toutefois, il ne dispose d'aucune voix délibérative et apporte uniquement un conseil sur la diététique et l'équilibre alimentaire des menus. Il veille à la saisonnalité des produits des fruits et légumes.

La commission des menus se réunit en moyenne une fois par trimestre pour définir les menus des 3 mois suivants et autant que nécessaire pour des événements particuliers ou exceptionnels.

ARTICLE 5. Les commandes

Au plus tard 15 jours avant chaque début de mois, la Ville de Marseille transmettra au titulaire du marché le nombre de convives pour chaque jour du mois à venir.

Le titulaire du marché accompagnera l'équipe sur site dans la préparation des commandes. Tous les 15 jours maximum, le titulaire rencontrera le cuisinier et la responsable du site pour lister les denrées et les quantités de matières premières nécessaires à la réalisation des repas et favoriser l'optimisation des commandes.

En cas de manque exceptionnel d'une denrée qui avait été prévue en commission des menus, le titulaire s'engage à la remplacer par une denrée comparable, en nature et en qualité sans que le menu programmé ne soit retardé. Le bon de commande restera inchangé. Le titulaire devra en informer sans délai la Responsable du Club seniors Le Ginestet, oralement, en confirmant aussitôt l'information par e-mail.

En cas de variation exceptionnelle du nombre de repas commandé, le nombre de jour minimum dont devra disposer la personne publique pour réajuster le nombre de repas avant la livraison, indiqué par le titulaire dans son mémoire technique, ne pourra pas être supérieur à 5 jours ouvrés. La personne publique préviendra le titulaire par téléphone et confirmera la variation par mail.

ARTICLE 6. Les livraisons

Le lieu de livraison est : Ville de Marseille – Le Club seniors Le Ginestet - 26 avenue de Valdonne - 13013 Marseille. Horaires de réception des livraisons : Du lundi au vendredi : de 8h00 – 11h00 // 14h00 – 15h00.

6.1. Conditions de livraison

La livraison se fera par véhicule frigorifique respectant les températures de conservation des produits et les dispositions réglementaires en vigueur. Une attention toute particulière sera portée à l'état de propreté du matériel de livraison et des emballages. Le titulaire est tenu de veiller à l'hygiène corporelle et à la bonne tenue vestimentaire du personnel chargé de la livraison.

Les produits réfrigérés et surgelés sont transportés dans des véhicules parfaitement propres, aménagés spécialement à cet effet, conformes à la réglementation en vigueur.

Les véhicules sont dotés des équipements nécessaires à la bonne conservation et aux contrôles des températures.

Le titulaire doit éviter le contact entre des denrées de niveau d'hygiène différent, durant le transport et la livraison (notamment les produits terreux, les produits sensibles...).

Par ailleurs, les produits biologiques devront être tenus à l'écart des autres denrées alimentaires et/ou produits agricoles que ce soit dans les espaces de stockage ou les ca-

mions de livraison. Un nettoyage approprié, dont l'efficacité a été contrôlée, sera effectué avant le stockage des produits biologiques.

Le bon de livraison devra indiquer :

- la référence du bon de commande,
- le lieu de livraison,
- le détail de la commande (désignation des produits, marque, labels, provenance, quantité : unité ou poids et nombre de colis),
- le détail entre les produits biologiques et les autres produits.

6.2. Distribution des produits

Les denrées proposées dans ce marché doivent avoir un impact environnemental le plus faible possible (végétaux frais de saison, transportés sur une distance la plus faible).

Le prestataire devra privilégier lors du choix des denrées les circuits courts de transport et de distribution.

6.3. Emballages

Il est souhaitable que les produits soient livrés en emballages recyclables, recyclés ou réutilisables.

ARTICLE 7. Les produits

Ce marché nécessite un large éventail de produits et son titulaire s'engage à fournir la totalité des denrées nécessaires à l'élaboration des menus et goûters, y compris corps gras, produits laitiers, ovoproduits et auxiliaires de cuisine (herbes, épices, mayonnaise, moutarde etc, condiments en sachet emballé individuellement), selon l'architecture générale présentée à l'article 9 du présent CCTP et le détail des menus arrêté en commission des menus par le Club seniors Le Ginestet.

Le titulaire s'engage à fournir des produits avec les meilleures qualités organoleptiques possibles, avec des conditionnements appropriés au rythme de consommation, en renouvelant dès que besoin et sur simple demande du cuisinier du Club seniors Le Ginestet tous les produits dont la DDM ou la DLC dont la durée de vie restante n'est pas suffisamment longue à compter de la livraison pour garantir les meilleures qualités organoleptiques.

- En fonction des menus, les **viandes de boucherie** seront livrées, soit piécées, soit détaillées (à la demande de l'administration).

- Toute **viande hachée** sera fournie fraîche sous atmosphère protectrice ou sous vide. La viande hachée surgelée sera refusée.

- Seules les **volailles** de classe A et SIQO sont demandées, les volailles standard ne seront pas acceptées. Les volailles seront exclusivement d'origine française avec une alimentation 100 % végétale et sans OGM.

- Les **fromages** sont fournis à la coupe. Destinés à être servis à table, ils seront coupés par le cuisinier de La Bastide du Ginestet à l'exception du Roquefort qui sera proposé en portions individuelles pré-emballées.

- Le **pain** BIO sera confectionné avec des ingrédients provenant de l'agriculture biologique.

- Les **œufs** seront fournis sous forme d'ovoproduits liquides. Les œufs coquille BIO seront d'élevage plein air et d'origine France et livrés uniquement à la demande de l'administration.

- La **marée** se compose de poissons et crustacés congelés et de marée fraîche.

- Les **fruits et légumes** :

Les denrées seront principalement d'origine France.

Le conditionnement des fruits et légumes s'opère à l'unité. Les fruits doivent être murs en fonction de leur date de consommation.

Les denrées sont de première fraîcheur pour une consommation normale dans les 5 jours ouvrés. Suivant la livraison, elles proviennent directement des lieux de production ou des halles.

Pour chaque livraison, les fruits et légumes d'une même espèce doivent être homogènes, de même provenance, d'une même variété et présenter les mêmes degrés de fraîcheur.

Le prestataire est tenu de fournir des fruits et légumes le plus possible de saison, ceci afin de permettre une grande variété. De même, il doit pouvoir mentionner la dénomination des légumes, des fruits, leur variété et leur origine.

Les légumes et les fruits seront livrés en caisse bois, en carton ou plastique. Il n'y aura pas de consigne d'emballage

ARTICLE 8. Les différents types de menus

8.1. Le menu traditionnel

Ce menu correspond au repas ordinaire mis en œuvre quotidiennement.

Composition du menu :

- apéritif liquide sans alcool (exemples : cocktails, bière, boisson anisée) et biscuits apéritifs type chips, olives et autres variétés,
- hors d'œuvre 125 g froid (exemples : feuilletés, pizza, quiche ou crudités),
- Viande 150 g (cru) ou poisson 200 g (cru) ou plat en sauce cuisinés 300 g cuit (exemple tripes),
- Légumes 200 g (cuit) ou féculent 200 g (cuit),
- Fromage 45 g (ou portion individuelle) et salade (variété exigée),
- 25 cl. de vin rouge - rosé ou blanc (tiré d'un cubi pas de bouteille), bière 33 cl (si menu approprié, exemple Choucroute)
- Dessert (exemples : pâtisserie, glace ou fruit),

- Café – Thé ou Infusions emballés individuellement, accompagné d'une délicatesse (exemples : carré de chocolat, spéculoos, amande chocolat emballés individuellement.)
- 125 g de pain bio par personne (soit 1 baguette pour deux personnes soit 1 demi baguette individuelle par personne).
- Condiments en sachet emballé individuellement.

Pour le goûter : chocolat chaud, infusions emballés individuellement et boissons non alcoolisées, boissons à diluer et 1 gâteau emballé individuellement par personne (exemples : madeleine, cake fourré, tranche de pain d'épices, lunettes fourrées minimum 25g) ou denrées pour l'élaboration de goûters fait maison.

8.2. Le menu 100 % bio

Ce menu est mis en œuvre tous les lundis tout au long de l'année.

Toutes les denrées qui composent ce menu doivent être labellisées Agriculture Biologique ou équivalent. Ce menu sera, dans sa structure, identique à un menu traditionnel.

Les produits issus de l'agriculture biologique devront être conformes aux dispositions des règlements communautaires concernant la production, l'étiquetage et les contrôles des produits biologiques.

Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique : le logo biologique de l'Union européenne est obligatoire et peut éventuellement être accompagné du logo AB ou équivalent. L'étiquetage comportera les mentions suivantes « agriculture biologique » ou « produits issu de l'agriculture biologique » avec identification de l'organisme certificateur.

Concernant la fourniture en produits issus de l'agriculture biologique, le pouvoir adjudicateur tiendra compte de la forte variabilité de la disponibilité de certains d'entre eux sachant qu'ils sont soumis aux aléas climatiques et à la saisonnalité (végétaux frais notamment).

A ce titre, en cas de force majeure ne permettant pas la fourniture de tout ou partie des livraisons, le titulaire devra soumettre au pouvoir adjudicateur une solution adaptée permettant la fourniture d'un produit nutritionnellement proche ou comparable, par exemple un produit qui relève de la catégorie « haute valeur environnementale ».

Ces substitutions seront obligatoirement soumises à la validation du pouvoir adjudicateur et devront donner lieu à une information précise et documentée.

8.3. Le menu festif

Ce menu est par exemple mis en œuvre dans les circonstances suivantes : anniversaires, repas de carnaval, ouverture et clôture de la campagne d'été.

Composition du menu :

- Apéritif liquide non alcoolisé (exemples : cocktails, bière, boisson anisée) et amuse bouche (2 par personne) + grignotage type chips, biscuits apéritifs, olives.
- Hors d'œuvre 125 g froid (exemples : saumon fumé, ou autre),

- Viande 150 g cru (exemples : gigot, filet de bœuf), ou poisson 200 g cru (exemple : saumon) ou crustacés 200 g cru (exemple : gambas) ou plat en sauce 300 g cuit (gibier, volaille)
- Légumes 200 g (cuit) ou féculents 200 g (cuit),
- Fromage 45 g et salade (variété exigée),
- Dessert (exemples : castel, vacherin, omelette norvégienne, fraisier, forêt noire),
- 25 cl. de vin (rosé, rouge ou blanc) par personne en bouteille de verre de couleur lie de vin.
- 125 g de pain bio par personne (soit 1 baguette pour deux personnes soit 1 demi baguette individuelle par personne)
- Café – Thé ou Infusions emballés individuellement, accompagné d'une délicatesse (exemples : carré de chocolat, spéculoos, amande chocolat emballés individuellement.)
- Condiments en sachet emballé individuellement.

Pour le goûter : boissons non alcoolisées (un jus de fruit 100 % pur jus à raison d'un litre pour 6 personnes) et un pétillant sans alcool ou cidre (une bouteille de 75 cl pour 6 personnes) + un gâteau et des bougies.

8.4. Le menu grande occasion

Ce menu est par exemple mis en œuvre dans les circonstances suivantes : fête des parents, Pâques, Noël, fêtes exceptionnelles.

Dans ce cadre spécifique, lors de la commission des menus, le titulaire du marché devra fournir un éventail des entrées et desserts, adaptés aux occasions qui sont célébrées (exemple : bûche à Noël).

- Apéritif liquide (exemples : champagne rosé, kir royal), amuse bouche (6 par personne) + grignotage type chips, biscuits apéritifs, olives.
- 1ère entrée : exemple : 50 g de foie gras cuit par personne + confit d'oignons ou confiture de figues.
- 2ème entrée : exemple : saumon en Bellevue 125 g par personne ou 2 tranches de saumon fumé ou crustacé (3 grosses gambas par personne, 5 grosses noix Saint-Jacques ou 8 petites par personne).
- Viande 150 g cru (exemples : gigot, filet de bœuf), ou poisson 200 g cru (exemple : filets de sole) ou crustacés 200 g cru (exemple : langouste) ou plat en sauce 300 g cuit (gibier, volaille) ou chapon ou dinde (1 pièce pour 8 personnes),
- Légumes 200 g (cuit) ou féculents 200 g (cuit),
- Plateau de Fromages 45 g (2 variétés de fromage + salade),
- **Dessert fête des parents, Pâques, fêtes exceptionnelles** :
Buffet de fruits frais et glace + 2 mignardises ou 6 fritures en chocolat de Pâques par personne.
- **Dessert de Noël** : exemple : Bûche + 2 papillotes de Noël par personne + buffet de fruits frais.

- 25 cl. de vin (rosé, rouge ou blanc) par personne en bouteille de verre de couleur verte + 1 bouteille de 75 cl. de vin blanc sec en bouteille de verre cachetée pour 4 personnes,
- Eau pétillante naturelle ou gazéifiée (1 bouteille de 50 cl par personne),
- Trois petits pains individuels bio de 50 g par personne,
- Café – Thé ou Infusions emballés individuellement, accompagné d'une délicatesse (exemples : carré de chocolat, spéculoos, amande chocolat emballés individuellement.)
- Condiments en sachet emballé individuellement.

Pour le goûter fêtes des parents, Pâques, fêtes exceptionnelles : 1 jus de fruit 100 % pur jus pour 4 personnes et un pétillant sans alcool ou cidre (une bouteille de 75 cl pour 4 personnes) accompagné d'une pâtisserie.

Pour le goûter de fête de Noël : 1 jus de fruit 100 % pur jus pour 4 personnes et un pétillant sans alcool ou cidre (une bouteille de 75 cl pour 4 personnes) accompagné des 13 desserts et d'une pompe à huile.

ARTICLE 9. Les objectifs qualitatifs

Le titulaire du marché s'engage à respecter trimestriellement les pourcentages qualitatifs qu'il a indiqués dans le document « mémoire technique ». A défaut, des pénalités lui seront appliquées conformément aux stipulations du CCAP.

ARTICLE 10. Les repas témoins

Pour la conservation journalière, le titulaire devra prévoir la quantité de denrées nécessaires à l'élaboration de l'échantillon des repas témoins, destinés aux prélèvements réglementaires, ainsi que les sachets de prélèvements.

ARTICLE 11. Les repas de secours

Le titulaire devra prévoir des repas de secours, décidés en concertation avec le personnel municipal lors de la commission des menus.

Les denrées des repas de secours sont utilisées en totalité ou partiellement :

- lors de coupure d'eau, de gaz, d'électricité,
- en cas d'impossibilité de préparer le repas par la cuisinière,
- en cas de non conformité d'un produit,
- lorsque la qualité de l'eau ne correspond pas aux normes en vigueur, momentanément,
- et lors de tout autres imprévus ou incidents.

La prestation comprend :

- les composants de 2 menus de secours, y compris l'eau faiblement minéralisée, avec des produits différents et leur réapprovisionnement total ou partiel en cas d'utilisation,
- les produits d'épicerie

- les denrées en quantité correspondant à la capacité d'accueil maximale journalière du Club seniors Le Ginestet, soit 64 couverts.
- les repas de secours seront stockés en permanence, pour être utilisés, lors de situations exceptionnelles, empêchant la réalisation de prestations cuisinées.

Ces repas de secours doivent comporter au minimum :

- une entrée,
- un plat protidique principal (viande, volaille, poisson...),
- un accompagnement (féculents, légumes cuits, céréales...),
- un dessert.

Le titulaire devra vérifier, régulièrement, les DLC et DDM des aliments et composants des menus de secours. Le titulaire gèrera le stock de repas de secours, entreposés au Club seniors Le Ginestet et assurera la rotation des produits. Le stock sera renouvelé chaque fois que nécessaire et le lendemain de l'utilisation du stock tampon.

Le titulaire devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer la continuité du service dans des circonstances qui ne constituent pas un cas de force majeure.

ARTICLE 12. La gestion des stocks

Le titulaire du marché rencontrera tous les 15 jours la responsable de l'équipement et le cuisinier pour suivre l'évolution des stocks des denrées. Il optimisera la gestion des livraisons pour en réduire le nombre en fonction des produits commandés. Il tiendra compte des produits fragiles et notamment des fruits et légumes mûrs à point (M.A.P.).

ARTICLE 13. La gestion des excédents

En vertu de la Loi EGalim du 30 octobre 2018, le titulaire du marché devra mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il devra établir un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable, avec possibilité pour une Restauration Durable de faire collecter les surplus de la restauration collective et les redistribuer aux associations d'aide alimentaire par une ou plusieurs associations agréées.

ARTICLE 14. La collecte et élimination des huiles alimentaires usagées

Le titulaire du marché devra collecter et procéder à l'élimination des huiles alimentaires usagées. Le titulaire devra fournir à l'administration le contenant de stockage. La collecte des huiles par le titulaire se fera à chaque changement des huiles usagées.

ARTICLE 15. La formation

Le titulaire dispensera gratuitement une sensibilisation en matière HACCP à l'ensemble des agents municipaux en lien avec la prestation du marché. Il assurera un rôle de conseil technique auprès du personnel.